

WINE AND FOOD BAR MENU

1. FLOOR

LUNSJ



TIRSDAG - FREDAG 11 - 14

LØRDAG 12 - 15

LUNCH

DANSKE SMØRREBRØD

Røkt ål, bløtkokt egg

Smoked eel, soft boiled egg

(H, R, BY, E, F, M) - kan lages glutenfri

230

Marinert sild med karrisalat

Marinated herring with curry salad

(H, M, BY, E, R, F)

250

Panert smørflyndre, håndpillede reker, remulade

Crispy fried fish, hand peeled shrimps, remulade

(H, R, BY, M, F, SK)

225

Blandet hønsesalat, bacon, eple, sopp

Mixed chicken salad, bacon, apple, mushroom

(H, R, BY, M, E) - kan lages glutenfri

210

Roastbeef, remulade, syltet agurk, sprøstekt løk, pepperrot

Roastbeef, remulade, pickled cucumber, crispy onion, horseradish

(H, R, M, BY)

216

Fleskestek, råmarinert rødkål, appelsin
Pork roast, raw marinated red cabbage, orange
(H, R, BY, M) - kan lages glutenfri
190

Lun leverpostei, bacon, sopp, rødbeter
Pâté of liver, bacon, mushrooms, beetroot
(H, R, BY, M, E)
190

Tartar av okse, fritert egg, pepperrot
Tartar of ox, fried egg, horseradish
(H, R, BY, M, E, F)
220

Dagens smørrebrød
268

MIDDAG

TIRSDAG - LØRDAG 16 - 21

DINNER

SNACKS

Østers

velg mellom naturell med sitron
eller med dillsyltet agurk

Oysters

naturell or with dill- pickled cucumber

(B) 46 / stk

Mammutoliven

Mammut olives

75

Baconmandler

Bacon almonds

(MA)

68

Brødservering fra Ille brød

Bread serving from Ille brød

(H, M)

68

Minipølser

Mini sausages

120

Klippfiskkroetter med tartarsaus

Salt cod croquettes with tartar sauce

(F, M, H, SE)

210

SMÅRETTER / SMALLER COURSES

Gyoza med and
eplekompott og hjemmelaget ponzusaus
Gyoza with duck, apple compote and homemade ponzu sauce
(H, SO)
220 / 3 STK

Chevresalat med variasjon av beter
Goat cheese salad with a variation of beets
(M, VN)
385

Kantarelltoast på hjemmelaget brioche
Chanterelle toast served on homemade brioche bread
(H, M, E)
295

Grillet blomkål
ramsløkshummus og salat
Grilled cauliflower, wild garlic hummus and salad
(SU, SE)
185

Brissel med syltede tyttebær,
tørket reinsdyrhjerte og gribichesaus
Sweetbreads with pickled lingonberries,
dried reindeer heart and gribiche sauce
(H, E, M)
285

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Dagens utvalgte hovedrett
Today's main course
Dagens pris

Côte de Boeuf (min 2 personer)
hjemmelaget pommes frites, grønnsaker, bearnaisesaus
home made pommes frites, vegetables, bearnaise sauce
(M, E, SU)

1500 per kg



DESSERT / SWEETS

Crème Brûlée med multer kokt i appelsin

Crème Brûlée, cloudberries cooked in oranges

(M, E)

189

Tiramisu

(H, M, E)

178

Baskisk ostekake med rabarbrakompott

Basque cheesecake with rhubarb compote

(E, H, M)

210

Petit four

112 / 3 stk

Dagens terte

Tart of the day

(E, H, M)

264

Franske oster

French cheese

(M, H, HA, SE, R)

255

ALLERGENER / ALLERGENS

M - Melk/Milk, H - Hvete/Wheat, HN - Hasselnøtter/Hazelnuts, R - Rug/Rye

MA - Mandler/Almonds, BY - H -Bygg/Barley, VN - Valnøtter/Walnuts, E- Egg

HA - Havre/Oats, SP - Spelt/Spelt, C - Selleri/Celery, SK - Skalldyr/Shellfish

S - Sennep/Mustard, SE - Sesamfrø/Sesame seeds, F - Fisk/Fish, B - Bløtdyr/Molluscs

SU- Sulfitter/Sulphites, SO- Soyabønner/Soybeans, LU- Lupin/Lupin, P- Peanøtter/Peanuts

RESTAURANT MENU

2. FLOOR

5-RETTERS MENY / 5-COURSE SET MENU

1225 -.

Norsk kingfish med knutekål, yuzu og fermentert chiliskum
Norwegian kingfish with kohlrabi, yuzu and fermented chili foam
(F, SU)

Håndplukket kamskjell fra Frøya
med Gydas jordepler, Comtésaus og kalix løyrom
Hand-picked scallops from Frøya with Gydas potatoes, Comté sauce and Kalix vendace roe
(B, SU, M, F, SK)

Dagens hvite fisk
Cath of the Day - white fish
(F, M)

Ytrefilet av dåhjort med gresskarpure, rosettkål og poteterterte
Loin of fallow deer with pumpkin puree, flower sprouts, potato terrine
(S, M)

Hvit sjokolade- og solbærmousse, tilsmakt med lakris og sjokoladesorbet
White chocolate and blackcurrant mousse flavored with licorice, served with chocolate sorbet
(M, H)

Vinmeny

1150 -.

Charles Heidsieck Brut Réserve
Champagne, Frankrike -
40% chardonnay, 40% pinot noir, 20% meunier
Glass - 300,-, flaske 1295,-

FORRETTER / APPETIZER

Østers

velg mellom naturell eller med dillsyltet agurk

Oysters-naturel or with dill-pickled cucumber

(B) 46 / stk

Gratinerte snegler

brioche og ramsløkssmør

Gratinated snails, brioche og wild garlic oil

(B, M, H, E)

168

Terrine på svineknokke og foie gras

med selleriremulade

Terrine of pork knuckle and foie gras with celery remoulade

(SE, E, M)

320

Kantarelltoast på hjemmelaget brioche

Chanterelle toast served on homemade brioche bread

(E, M, H)

295

Håndplukket kamskjell fra Frøya

med Gydas jordepler, Comté-saus og kalix løyrom

Hand-picked scallops from Frøya with Gydas potatoes, Comté sauce and Kalix vendace roe

(B, SU, M, SK, F)

398

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Andebryst med fermentert plomme, andesjy og Pomme Paris
Duckbreast with fermented plum and Pommes Parisienne

(SU, EG, M)

485

Ravioli med and og foie gras, servert med aromatisk kyllingbuljong og urteolje
Ravioli with duck and foie gras, served with aromatic chicken broth and herb oil

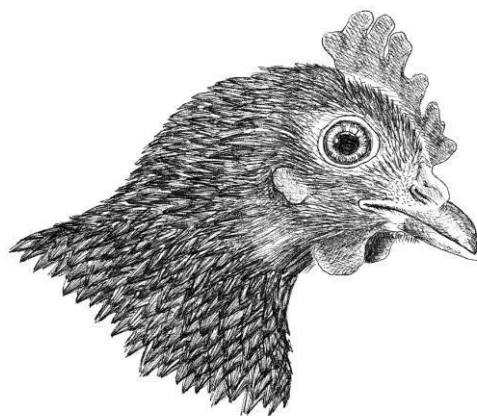
450

Côte de Boeuf. (min 2 personer)

hjemmelaget pommes frites, grønnsaker, bearnaise saus
home made pommes frites, vegetables, bearnaise sauce

(M, E)

1500 per kg



OST OG DESSERT/ CHEESE AND SWEETS

Baskisk ostekake med rabarbrakompott
Basque cheesecake with rhubarb compote

(E, H, M)

210

Sjokoladefondant med kirsebørsorbet
Chocolate fondant with cherry sorbet

(M, E, H)

210

Crème Brûlée, multer kokt i appelsin
Crème Brûlée, cloudberry cooked in oranges

(M, E)

189

Franske oster
French cheese

(M, H, HA, SE, R)

255

Petit four

3 stk / 112

ALLERGENER / ALLERGENS

M - Melk / Milk, H - Hvet / Wheat, HN - Hasselnøtter / Hazelnuts, R - Rug / Rye, LU - Lupin/Lupin

MA - Mandler / Almonds, BY - H-Bygg / Barley, VN - Valnøtter / Walnuts, SU - Sulfitter/Sulphites, E- Egg

HA - Havre / Oats, SP - Spelt / Spelt, C - Selleri / Celery, SK - Skalldyr / Shellfish, P - Peanøtter/Peanuts

S - Sennep/Mustard, SE - Sesamfrø/Sesame seeds, F - Fisk/Fish, B - Bløtdyr/Molluscs, SO - Soyabønner/Soybeans